

# White IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **146**
- SRM **4.8**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (43.1%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (43.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.6%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	60 g	60 min	19.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.9 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	7 dni	19.2 %
Na zimno	Taiheke	30 g	7 dni	6.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- ekstrakt początkowy - 13.5 BLG  
ekstrakt końcowy - 3 BLG  
5,7% alk  
3 maj 2020, 17:57